

# Hongos comestibles, alternativa productiva para productores y emprendedores

## Programa unne en el medio

Eje temático: **Desarrollo socioeconómico sostenible**

**Romero, Amalia María Eugenia** (CIENCIAS AGRARIAS) **Ramirez, Natalia** (CIENCIAS EXACTAS) **Somrau, Alex Ernesto** (CIENCIAS AGRARIAS) **Vasquez, Susana** (CIENCIAS AGRARIAS) **Batista, Adriana Judit** (CIENCIAS EXACTAS) **Niveiro, Nicolás** (CIENCIAS EXACTAS)

Palabras Clave: **Fungi - Hongo Ostra - Economía Circular**

### INTRODUCCIÓN

Los hongos son una fuente de alimentos por su alto contenido proteico y vitaminas B y D (Morales, 2010). Su producción es factible a escala familiar y al producto obtenido se le puede dar valor agregado con la elaboración de conservas y deshidratado (Niveiro et al. 2024). La producción de hongos comestibles y el uso de sustratos derivados de la actividad local, fomentaría el desarrollo de esta actividad como una alternativa rentable y dentro de un sistema de economía circular.

### RESULTADOS / DISCUSIÓN

En el primer taller práctico se expusieron los cuidados para el cultivo de hongos, luego los asistentes realizaron la siembra del inóculo. Un 75% de los participantes logró obtener dos oleadas de cosecha. En un segundo encuentro se expusieron propiedades nutricionales y medicinales de los hongos y métodos de conservación. Se expusieron diferentes hongos llevando material disecado y para finalizar este encuentro se realizó una degustación de un hongo comestible cosechado en la zona (Phlebopus).

### OBJETIVO

Fomentar la producción de hongos comestibles como un recurso productivo alternativo de alto valor agregado, a través del uso de residuos lignocelulósicos en la localidad de Santa Ana.

### CONCLUSIONES

Productores y emprendedores experimentaron una opción de proyecto productivo en un sistema de economía circular mediante el uso de residuos de la región como sustrato; y la inclusión en sus hábitos alimentarios como nuevas fuentes de nutrientes.

### METODOLOGÍA

Reunión con productores para conocer la disponibilidad de residuos lignocelulósicos para su uso como sustrato. Dos talleres prácticos, para el cultivo de hongos ostras y de reconocimiento de especies comestibles con degustación de hongos silvestres.

### BIBLIOGRAFÍA

Morales. 2010. Hacia un Des. Sostenible del Sistema de Producción de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoam. Niveiro et al. 2024. Cultivo de hongos comestibles, perspectivas de desarrollo para las economías regionales del nordeste argentino

